

Aperitiv Empfehlung

„Michi's Herbstzauber“

Prosecco mit Gewürzsirup und Eis

0,2 ltr 7,50



Tipp zum Abschluss

Salted Caramel Likör 2cl 3,80

oder auf Vanilleeis 4,50

**Tageskarte für Sonntag, den 04.12.22**

Wochenendschmankerl

**Winterlicher Rinderschmorbraten**

aus der flachen Schulter in herzhafter Glühweinsos dazu Apfelblaukraut und Butterspätzle 17,50

**Kartoffelsuppe** deftig mit Wiener und frischer Petersilie 7,90

„Mogntratzerl“ drei Aufstriche aus Schnittlauch, Gorgonzola und Tomate  
dazu frisches Bauernbrot 10,90

**Flammkuchen „Gorgonzola“** mit Preiselbeeren 9,90

**Lachsfilet** saftig auf der Haut gebraten mit Salzkartoffeln, Spinat mit Dillsoß 16,90

**Kärntner Nudeltascherl** mit Steinpilzfüllung, in Nussbutter und frischem Parmesan 14,90

**Schweinefilet** im Speckmantel, mit Gemüse auf Pappardelle und würziger Pfefferrahmsoß 16,50

**Saftige Bauernente** resches Anterl saftig gegrillt, auf feiner Soß mit Apfelblaukraut  
und zwei Kartoffelknödel ¼ Ente 17,90 | ½ Ente 24,90

**Schweinegulasch „Züricher Art“** herzhaft in Champignonrahm dazu Petersilienkartoffeln 14,90

**Kalbsrahmbraten** zart aus der Schulter auf feiner Soß dazu Kartoffelkroketten und Rosenkohl 17,90

**Holzfallersteak** mariniertes Schweinenackensteak, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln 14,50

**Schnitzel Caprese** gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, dazu Pommes Frites 17,90

**Backhendl** goldbraun gebacken, in Kürbis-Pankopanade an Kürbis-Kartoffelsalat 14,90

**Fleischpflanzerl** hausgemacht mit bisserl a Soß und dazu Kartoffel-Gurkensalat 12,90

**Orangen Creme Brûlée** mit knusper Karamellkruste 6,90

**Glühweintiramisu** im Weckglas 6,90

**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Mandelsplitter karamellisiert und Apfelkompott p.P. 9,50

Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bei Bedarf sprechen Sie gerne unser Personal auf Zusatzstoffe und Allergene an